

magazine région

DÉCEMBRE 2024 #10



Bilan à mi-mandat

2

sommaire

P4 • Bilan à mi-mandat
Dialogue avec Christelle Morançais
Libre expression

P10 • Portrait pour trait
Jean-Louis Bidet,
charpentier de Notre-Dame

P14 • Dossier
Le fait-maison se met à table
dans les cantines des lycées

P20 • L'esprit sport
Charles Noakes

P22 • Régional & génial !
Notre sélection de produits
made in Pays de la Loire

P26 • Événement
Ma Région Virtuose

P30 • Destination Pays de la Loire
Un week-end et cinq journées
clés en main

P38 • Ça tourne en Pays de la Loire !
Ceux qui rougissent, la série qui parle ado

P40 • Libre expression

P42 • À la table de...
William Blondel

P46 • Ils font la région

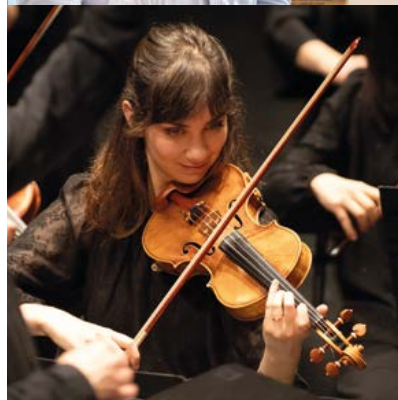
P48 • À lire
La sélection d'Amandine, Audrey et Marie

P50 • Carte blanche
Sylvain Tesson

P51 • Ma région sur Insta



© Agence Brunet-Monié



© RPDL - Ouest-Médias



© Agence Brunet-Monié



Retrouvez votre magazine
en version audio sur paysdelaloire.fr



paysdelaloire.fr



Directrice de la publication : Christelle Morançais • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Maud Brétignière • Rédactrice en chef : Christelle Taczala • Rédaction : Sébastien Dacher, Christelle Taczala - Sennse • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : Jonathan Sarago (RPDL) • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : La Poste • Dépôt légal : 2^e semestre 2024 • Date de parution : Décembre 2024 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

Le magazine des Pays de la Loire est édité par la Direction de la communication du Conseil régional 44966 Nantes Cedex 9
Tél. 02 28 20 50 00 • www.paysdelaloire.fr • Un problème de distribution de votre magazine ?
Envoyez un mail à magazine@paysdelaloire.fr ou contactez le 02 28 20 53 32.

Ce magazine a été mis sous presse le 29 octobre 2024 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.





édito de
Christelle Morançais,
présidente de la Région
des Pays de la Loire

« *Le courage de la clairvoyance !* »

La fin de l'année est toujours l'occasion d'un double mouvement : en arrière, vers l'année écoulée ; en avant, vers celle qui s'annonce. Dans les deux cas, une qualité doit s'imposer à nous : la clairvoyance. La clairvoyance qui préserve de deux excès : celui d'une trop grande complaisance ou, à l'inverse, d'une trop grande dureté vis-à-vis de nous-mêmes et de nos actes.

À propos de l'année écoulée, la clairvoyance ne peut nous épargner l'ampleur des difficultés traversées, sur le plan politique, budgétaire et économique. Dit autrement : nous mesurons le prix que coûtent le renoncement, l'absence de courage et les réformes renvoyées à plus tard... Mais la clairvoyance nous commande, aussi, d'apprécier ce qui fait notre force et notre tempérament. Et, en ce sens, l'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques a montré au monde – mais surtout à nous-mêmes ! – de quel génie singulier nous étions capables, tous ensemble. Cet esprit-là doit vivre !

Pour l'année qui vient, la clairvoyance nous commande un devoir aussi simple qu'exigeant : celui du courage. Le courage de ne plus remettre à demain ce qui a, chez la plupart de nos voisins, permis d'assainir les comptes publics. Le courage d'apprécier les difficultés qui sont les nôtres, et les moyens d'y remédier, non pas à l'aune de nos seuls intérêts, mais à l'échelle de nos enfants et petits-enfants.

Le courage, au fond, de la clairvoyance ! Joyeux Noël et très belle année 2025 !

LA PROMOTION

Grandir, s'épanouir, partager et inscrire une nouvelle ligne sur votre CV

POUR TOUT SAVOIR : paysdelaloire.fr/la-promotion

RÉGION PAYS DE LA LOIRE



« La jeunesse est le sens profond de mon engagement politique. »

Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire, fait le point sur les actions et engagements régionaux conduits durant la première partie de son mandat.

Nous arrivons à la moitié du mandat régional, quel premier bilan êtes-vous en mesure de dresser ?

Christelle Morançais : D'abord, il n'est pas possible de faire abstraction du contexte général. Nous vivons une époque chamboulée et tendue. Nos fondations – celles de la V^e République, de nos clivages traditionnels... – vacillent, la conjoncture économique est incertaine, et notre monde est bousculé par de profondes transformations, qu'elles soient climatiques ou technologiques. Face à cela, on pourrait être tenté par le repli sur soi, le confort du "c'était mieux avant". Mais était-ce vraiment mieux avant ? Je n'en suis pas convaincue, et puis à quoi bon : la vie qu'il nous faut bâtir est devant nous, pas derrière ! Le rôle de la Région, dans ce contexte, c'est de se porter à la pointe de ces transformations – sur le numérique, l'intelligence artificielle, la décarbonation de l'économie... – et de tout faire pour transformer ce qui pourrait, a priori, nous apparaître comme des obstacles et des défis, en chances et en opportunités d'avenir.

Ce qui signifie, concrètement...

C. M. : Que nous agissons à l'aune de ces mutations. Nous avons réécrit notre politique économique, pour soutenir plus efficacement l'innovation et la compétitivité de nos entreprises, pour former davantage aux compétences et aux métiers d'avenir, en particulier dans le domaine des énergies durables, et pour attirer davantage d'entreprises innovantes sur le territoire. J'ai une obsession : ne pas manquer le train des bouleversements et des révolutions technologiques à l'œuvre. C'est notre avenir qui se joue !

Malgré le contexte, nous avons la chance d'avoir une économie résiliente et forte, nous avons le taux de chômage le plus faible de France, nous attirons davantage d'investissements, mais nous ne devons surtout pas nous endormir sur nos lauriers, nous devons anticiper et préparer l'avenir, dans un monde en perpétuel mouvement. Nous devons innover !

D'où cet intérêt particulier que vous portez à la jeunesse ?

C. M. : La jeunesse est le sens profond de mon engagement politique. Il n'y a rien dont je sois plus fière que la politique que nous menons en faveur de la jeunesse. Lorsque nous distribuons un ordinateur aux élèves de Seconde (ndlr : et aux élèves de première année de CAP), c'est un acte de confiance, et d'encouragement que nous leur adressons, et c'est un sacré coup de pouce pour le budget des familles !

« La vie qu'il nous faut bâtir est devant nous, pas derrière ! »

» » »



Lorsque nous lançons l'opération "Ici, on cuisine !" pour des repas cuisinés, équilibrés et locaux dans nos cantines, c'est pour leur bien-être, leur santé et leur éducation que nous le faisons. Lorsque nous attribuons une prime de 200 euros aux jeunes qui travaillent pour payer leurs études, nous leur témoignons notre soutien, notre reconnaissance, et notre fierté.

Nous avons créé La Promotion qui rassemble 100 jeunes, issus de nos cinq départements et d'horizons très différents. Nous élaborons avec eux des actions spécifiques, sur l'orientation par exemple, nous partageons des visites et des rencontres inspirantes, mais surtout : nous sommes à leur écoute, et ça change tout ! Notre jeunesse n'est pas telle qu'on la décrit trop souvent – déprimée, défaitiste, angoissée –, elle est pleine d'envie, de ressources, d'ambition !

« Notre politique de transports collectifs, c'est notre première politique écologique. »

« Distribuer des ordinateurs aux lycéens est un acte de confiance et d'encouragement. »

Parmi les politiques régionales, les transports occupent une place importante...

C. M. : C'est même notre premier poste de dépenses. Nous transportons chaque jour 150 000 élèves dans nos cars scolaires, nous gérons le réseau des trains express régionaux (TER), nous sommes la première région (hors Île-de-France) pour le covoiturage, nous développons des solutions spécifiques, comme le transport à la demande, au profit des territoires les moins bien desservis, et nous effectuons, toute l'année, la liaison maritime avec l'île d'Yeu... Et, en 2025, nous proposerons une offre de vélos en libre-service à la sortie de 30 gares de TER.

Les transports sont le sujet n°1 d'attente des habitants à l'égard de la Région. Nous menons, en particulier depuis la fin du Covid, une politique de développement de l'offre qui n'a aujourd'hui pas son équivalent en France.

Notre politique de transports collectifs, c'est notre première politique écologique.



© RPDL/Les beaux matins



© RPDL/Quest Médias



L'emploi est une autre compétence forte de la Région, quel est votre bilan depuis trois ans ?

C. M. : Le marché de l'emploi a connu, au cours des dernières années, un retournement spectaculaire : nous sommes passés d'une pénurie d'offres à une pénurie de demandes. Hier, les offres d'emploi manquaient. Aujourd'hui, et même s'il faut rester très prudent, ce sont les candidats à l'emploi qui font défaut. Partout, dans tous les secteurs, les difficultés de recrutement pénalisent la croissance de nos entreprises. Dans ce contexte, j'ai décidé, en lien avec France Travail, d'opérer un changement de logique de notre système de formation (ndlr : les Régions financent la formation des demandeurs d'emploi). Plutôt que de former à l'aveugle, sans garantie d'emploi à la clé, ni lien direct avec les entreprises, nous avons mis en place le dispositif "1 emploi / 1 formation". La Région n'ouvre une formation que si, et seulement si, elle correspond au besoin d'une entreprise. On forme pour un besoin précis, un métier identifié et un emploi au bout. Et c'est gagnant/gagnant : au terme d'une première

année d'expérimentation, le taux de retour à l'emploi est passé de 60 à 90 % ; sans parler des économies pour le contribuable !

En parlant d'économies, pourquoi avez-vous annoncé des économies de 100 millions d'euros sur le budget de la Région ?

C. M. : Le Premier ministre a exigé un effort des collectivités, qui se chiffre à 40 millions pour la Région Pays de la Loire – je ne conteste pas cet effort, tout le monde doit contribuer à réduire nos déficits, même si nous n'y sommes pas pour grand-chose dans les dérives de l'État. Par ailleurs, nos recettes, qui sont liées à l'activité économique, ont diminué de 40 millions en 2024. Et qui peut prétendre, sérieusement, que l'horizon politique et financier de la France va se dégager en 2025 ? 100 millions d'économies, c'est un effort important, mais c'est surtout un effort indispensable et salutaire. Toute autre décision de ma part aurait été irresponsable ! Et, puis, soyons lucides : la France est shootée à la dépense publique ! En matière de finances publiques, il serait temps que la classe politique apprenne à raisonner comme une famille ou une entreprise... Et puis, pour ma part, je préfère baisser les dépenses plutôt qu'augmenter les impôts !

« Le taux de retour à l'emploi est passé de 60 à 90 %. »



© RPDL/Ouest Médias

« Nous allons poursuivre notre action, avec, toujours au cœur, notre devise : "Aimer et Agir". »

Comment envisagez-vous la deuxième partie de votre mandat ?

C. M. : Dans le contexte actuel, je l'envisage de façon très combative. Je crois que la période que nous vivons marque la fin d'un long cycle, au cours duquel nous nous sommes tous habitués, indépendamment de nos opinions politiques, à vivre dans une forme d'illusion, celle d'un État omniprésent, d'un État "quoi qu'il en coûte", d'un État dont nous voyons bien qu'il ne parvient pas à tenir les promesses intenablement faites.

Mais, en se dissipant, cette illusion nous ouvre sur d'autres perspectives : celle d'une société où la responsabilité individuelle est première, où le travail constitue la clé de voûte du contrat social, où les dépenses sociales retrouvent un niveau soutenable, où les droits n'excèdent pas les devoirs, où la réussite n'est plus une source de jalousie et d'aigreur, mais un motif d'encouragement et de fierté.

Par ses compétences dans les domaines de l'emploi, de la jeunesse, de la transition écologique et des transports, la Région a un rôle majeur à jouer dans notre société.

Nous allons poursuivre nos actions pour atteindre le plein emploi, qui est la seule véritable garantie d'une société harmonieuse et juste ; pour accompagner notre jeunesse, qui mérite qu'on lui fasse confiance, pour réaliser la transition écologique, qui doit être le moteur de la croissance et des emplois de demain.

Nous allons poursuivre notre action, avec, toujours au cœur, notre devise : "Aimer et Agir".

Aimer nos territoires et ceux qui les font vivre.

Agir pour transformer les défis de notre temps en opportunités d'avenir.

Groupe L'Écologie ensemble • 12 élus

Transition écologique et solidarité : nos propositions pour passer enfin aux actes !

Depuis 3 ans, notre groupe défend un projet politique centré sur la solidarité et la transition écologique. Parmi nos propositions, nous avons demandé :

- La reconnaissance de l'état d'urgence climatique.
- Une tarification sociale et solidaire dans les cantines des lycées et dans les transports.
- Une conditionnalité écologique et sociale dans l'attribution des aides publiques.
- L'adoption d'un plan Région Zéro Féminicide.
- L'accélération de la transition vers un modèle agricole plus respectueux de l'environnement.
- Le maintien de toutes les haltes ferroviaires de la Région et le développement de l'offre de transports.


Au total, nous avons formulé plus de 130 propositions, toutes refusées par la majorité, qui se dit pourtant à l'écoute.

Loin de nous décourager, notre groupe continuera d'être force de proposition et de défendre la transition écologique et le pouvoir de vivre des ligériens et ligériennes.

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

 <https://www.facebook.com/EcologieEnsembl>

 [@EcologieEnsembl](https://twitter.com/EcologieEnsembl)

Groupe Printemps des Pays de la Loire • 12 élus


Trois ans d'une présidence de Région coupée de la vie des habitants

Retard dans les investissements pour les TER, mais hausse des tarifs, comme pour les transports scolaires (+41 % depuis 2022), renoncement à des tarifs justes de cantine des lycées, abandon d'entreprises de pointe dans l'industrie verte, refus de soutien au secteur de l'artisanat... : la droite régionale aggrave les injustices, fait prendre du retard à notre Région mais se gargarise d'opérations de communication très chères à coups de millions d'euros (Big Bang de l'Emploi, Tour régional cycliste). Pire : en 2025 la Présidente de Région, soutien inconditionnel du gouvernement Barnier-Retailleau, fait le choix d'ajouter de la crise à la crise, avec un budget amputé de 100 M€ qui abandonne les petites entreprises, les associations, les projets des communes. La vie est difficile pour beaucoup : la Région hélas continue de la rendre plus dure encore.

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

 <https://www.facebook.com/printempsPDL>

 [@printempsPDL](https://twitter.com/printempsPDL)


Groupe Démocrates et progressistes • 5 élus

Mobilisés pour le progrès

D'esprit pragmatique, notre groupe exerce depuis son élection une vigilance constructive sur les différentes thématiques régionales, en promouvant innovation & évaluation. Notre méthode pour nourrir notre réflexion : des visites de terrain régulières dans la Région, d'entreprises, associations, auprès d'élus & habitants. Face aux difficultés économiques, aux tensions politiques : unissons-nous !

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

 [@Dem_Prog_PDL](https://twitter.com/Dem_Prog_PDL)

 <https://www.facebook.com/DemProgPDL>

En application de la loi « Démocratie de proximité » du 27 février 2002, le magazine de la Région propose à chaque Groupe politique un espace rédactionnel proportionnel au nombre d'élus qui le constituent.

10

portrait pour trait



LA CHAÎNETTE MÉDIÉVALE
DU CHOEUR DE LA CATHÉDRALE
DE NOTRE-DAME DE PARIS
ÉCHELLE 1/20 F.M. 1902
PAR M. HENRI APPRENTI



Le temps des cathédrales

On y est presque. La réouverture de Notre-Dame de Paris brille déjà comme un trésor caché, révélé ici, aux Ateliers Perrault à Saint-Laurent-de-la-Plaine (49). Charpentier de métier, Jean-Louis Bidet y travaille depuis toujours, il est un des artisans de l'immense projet de la reconstruction de la charpente de la nef et du chœur de Notre-Dame, dont l'incendie de 2019 est encore dans tous les esprits.

C'est un immense savoir-faire et des trésors d'intelligence confiés aux Ateliers Perrault. La cathédrale la plus célèbre du monde a retrouvé vie ici, au cœur des Mauges, à l'abri du tumulte urbain.

« Au cœur de l'été 2022, nous apprenions notre sélection pour participer au chantier du siècle : la reconstruction de Notre-Dame de Paris, en particulier de la charpente du chœur et de la nef de la cathédrale. » Quand Jean-Louis Bidet se remémore les prémices de cette aventure unique, ses mains s'agitent et son sourire est bien placé. « Notre PME, forte de ses 264 années d'histoire au service du patrimoine, sans jamais quitter son berceau ici, à Saint-Laurent-de-la-Plaine, allait relever un défi impensable alors. » Un défi qui n'a jamais fait peur à une entreprise habituée à redorer l'Histoire, du château de Chambord à celui de Vaux-le-Vicomte, du parlement de Bretagne de Rennes au Grand Palais de Paris. Et une référence parmi

toutes, l'Abbaye royale de Fontevraud, l'une des plus grandes cités monastiques héritées du Moyen Âge, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. « C'est un monument phare aux yeux des Ateliers Perrault, un de nos chantiers qui a traversé les temps, nous avons œuvré sur cet édifice pendant de très longues années afin qu'il retrouve toute sa splendeur. Tout notre parcours de charpentier depuis 40 ans nous a confortés dans l'idée que la reconstruction de Notre-Dame était une évidence pour nous. »

Génération Notre-Dame

La tragédie du 15 avril 2019 est encore là. « C'était un lundi, j'étais abasourdi (...) La cathédrale était encore debout, c'était l'essentiel. » C'est alors que vous avez compris que sa reconstruction à l'identique devenait possible ? « Le plus fidèlement en tous cas. Cela devenait un devoir, au regard de ce qu'avaient construit nos aînés, et tout mon parcours prenait un sens presque mystique. »



Jean-Louis Bidet est arrivé aux Ateliers Perrault une fin d'été 1981, « *comme jeune apprenti charpentier. J'avais 15 ans, j'étais intéressé par le travail du bois et la construction, à force sans doute d'avoir vu mon oncle, menuisier charpentier, travailler cette matière vivante avec ses mains. À mes débuts, j'étais cette petite main qui aide, qui observe, pour apprendre et pour comprendre. J'ai ensuite navigué d'atelier en atelier, de projet en projet, en restant fidèle aux Ateliers Perrault.* » L'apprentissage a bâti sa vocation, très vite devenue une évidence, consolidée par un esprit de transmission partagé. Chaque année, la PME accueille de jeunes apprentis en charpente, menuiserie – ils sont 27 cette année –, venant d'horizons différents avec leurs cursus, leurs expériences, leurs regards nouveaux. C'est le sens de l'Académie Perrault : « *C'est une force : des BEP, des CAP, des personnes en reconversion... Cette mixité est extraordinaire à nos yeux, pour toute l'équipe. La transmission fait partie des gènes de la Maison Perrault, convaincue que l'apprentissage est primordial pour nos métiers et notre futur. Nous faisons finalement partie de la génération Notre-Dame.* » À l'étage de l'entreprise, on est stupéfait par la maquette de la charpente du chœur de la cathédrale, réalisée au 1/20^e par les apprentis de l'entreprise justement. « *Avec ce squelette, on comprend tout, il rend visible ce qui ne l'est pas,*

et donne les clés de compréhension d'une structure capitale dans l'architecture, entamée en 1160 et terminée près d'un siècle plus tard. » C'est le génie des bâtisseurs, qui ont osé et réussi à ériger un ouvrage sur lequel, au lendemain de l'incendie, environ 200 scientifiques étaient à pied d'œuvre pour comprendre les secrets d'une prouesse aussi immense que folle.

Des artisans et des métiers

Durant la visite, Jean-Baptiste Bonhoure, président des Ateliers Perrault, nous salue entre deux réunions de travail. « *Parlez de ce chantier, dites aussi que nous recrutons !* » Des charpentiers, des menuisiers. C'est une réalité : au lendemain de l'incendie de Notre-Dame, tout en pleurant la disparition d'un chef-d'œuvre ouvrier, « *on constatait le manque de charpentiers qualifiés pour mener à bien la reconstruction* », insiste Jean-Louis Bidet. L'un des effets fabuleux du chantier de Notre-Dame a été de rendre visible ces métiers et ces techniques de construction ancestrales. Et aux Ateliers Perrault, cette magie du métier est intacte. Dans les ateliers techniques, il se passe quelque chose d'étonnant comme si on pénétrait dans le repaire d'artistes. Des arômes enivrants, un petit frisson le long de l'échine dès le pas de l'atelier, des gestes et



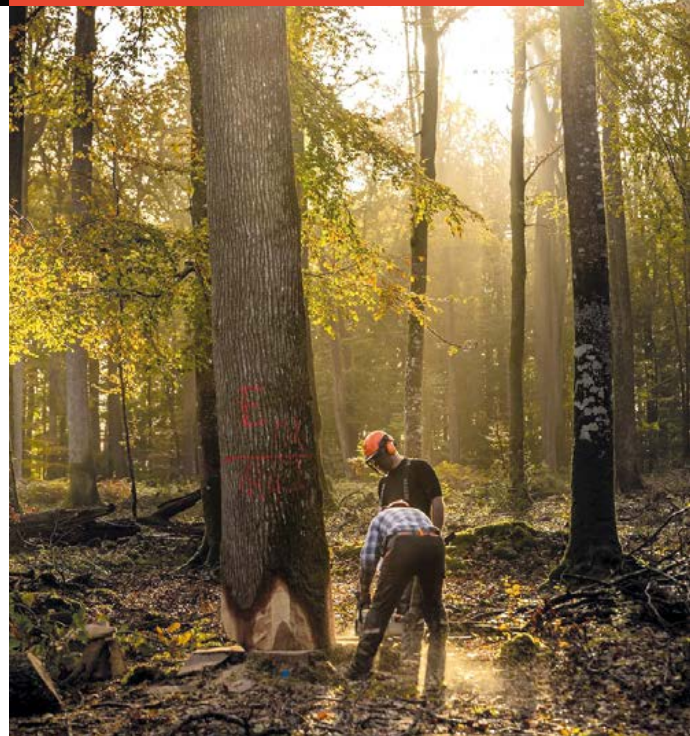
320 m³ de chêne, en partie sarthois et angevin

Chaque arbre a été choisi sur pied pour une pièce de bois bien précise de la charpente, un travail mené en collaboration avec l'ONF, conduit sur dix forêts en France, dont les forêts de Bercé (72) et de Chandelais (49). « Au total, 1 200 arbres ont été sélectionnés avec une grande exigence, découpés et arrivés dans nos ateliers. Nous disposons en France des plus belles forêts de chênes Sessile. Par la suite, on a donné le nom de forêt aux pièces verticales, horizontales et triangulées nombreuses qui constituent la charpente. Elles permettaient une forme d'élévation de la structure verticale qui rappelle la forêt dans laquelle nous sommes allés sélectionner les arbres. » La charpente du chœur de Notre-Dame a d'abord été montée sous une immense tente à l'entrée des Ateliers Perrault, il s'agissait d'un « montage à blanc assemblant toutes les fermes une à une, comme si elles étaient en situation définitive sur les murs au sommet de Notre-Dame. »

des couleurs, des techniques et des lumières, un rapport à la matière presque sensuel.

Il est ainsi venu le temps de la cathédrale Notre-Dame, sa flèche se dresse de nouveau fièrement, à plus de 96 mètres de haut dans le ciel de la capitale. Et le monument a retrouvé sa silhouette. Jean-Louis Bidet est un des témoins les plus passionnés. Responsable de l'activité charpenterie des Ateliers Perrault, il est et restera un artisan charpentier, spectateur impuissant des flammes immenses qui déchiraient le ciel de Paris en mondovision, avant de voir l'édifice renaître de ses cendres, avec la pose d'un bouquet en forme de point final du chantier – une tradition du métier – le 12 janvier dernier. Un souvenir marquant ? Un voyage d'exception à Rome avec l'ensemble des apprentis, « et cet instant sacré et solennel avec la rencontre du Pape François, pour lui offrir une hache* qui a servi à la restitution de la charpente de Notre-Dame. » L'émotion est encore là, palpable. « Je suis devenu charpentier il y a 43 ans et l'année écoulée est celle qui nous a apporté la plus grande fierté collective, le sens le plus profond à nos métiers. »

* Les poutres de la charpente ont été façonnées à la hache. Les outils ont été spécialement créés sur le modèle de ceux du Moyen Âge par un groupement d'artisans.



© Franck GALLEN / PIX MACHINE

+ Les coulisses de l'aventure



14

dossier



LE FAIT-MAISON SE MET À TABLE



© Agence Brunet-Monnié

*« Nous avons la chance d'être
au cœur d'un terroir qui offre
une grande variété de produits. »*

Joaquin Sanz Garcia, chef de la restauration du lycée Jean-Monnet des Herbiers.



© RPD - PEF/Quiny

« Seuls des produits bruts passent les portes de notre cuisine. »

David Martineau, chef de cuisine au lycée agricole de Laval

De la volaille vendéenne, du fromage de brebis du Maine-et-Loire, des salades de Loire-Atlantique. La restauration scolaire ne doit plus seulement nourrir, elle doit nourrir bien. Avec onze millions de repas servis chaque jour dans les écoles - élémentaires, collèges, lycées - la restauration collective s'invite de plus en plus fréquemment dans le débat public, et des chefs étoilés n'hésitent plus à s'en mêler. En Pays de la Loire, la Région met les bouchées doubles, avec le lancement, pour cette année scolaire, de l'opération *"Ici, on cuisine !"* Le programme, qui mobilise dans les cuisines des

lycées, non pas une brigade, mais une armée de 564 agents, est aussi limpide qu'efficace : inscrire les produits locaux et les plats faits maison au menu des lycées publics de la région, qui servent chaque jour quelque 150 000 lycéens grâce aux cuisines scolaires intégrées au cœur des établissements.

La saisonnalité au rendez-vous

La démarche volontariste et pleine de bon sens est déjà sur le feu dans des établissements, à l'instar du lycée agricole de Laval, dont le restaurant sert du porc né, élevé en Mayenne, et transformé au sein même du lycée. 700 couverts

le midi, 450 le soir, le chef David Martineau et son équipe réussissent à travailler avec 93 % de produits français, dont 22 % bio. *« Nous allons au-delà des objectifs fixés par la loi EGAlim. Notre chance, c'est de travailler directement avec des éleveurs et un maître boucher présent dans l'établissement. On n'achète aucun produit déjà transformé, seuls des produits bruts passent les portes de notre cuisine. »*

Le lycée Alcide-d'Orbigny de Bouaye (44) veille quant à lui sur les déjeuners de quelque 1 000 élèves et l'équipe de restauration concocte une recette qui plaît aux lycéens : *« On respecte au maximum la saisonnalité des produits. Vous ne verrez,*



© Agence Bunet-Monnet

par exemple, aucune tomate dans nos plats entre novembre et mi-mai », promet Éric Barré, chef de restauration. Ici aussi, le fait-maison est de rigueur et ça se ressent dans les assiettes : dix petits grammes de déchets par personne à la fin du repas, contre 130 g en moyenne dans la restauration collective au niveau national, selon l'agence de la transition écologique. « C'est une fierté qui nous inspire », salue Christelle Morançais, présidente de Région, qui généralise le principe dans les 116 restaurants scolaires des lycées. « La qualité dans les assiettes, c'est aussi et d'abord une question de santé publique, d'éducation alimentaire, et de transmission. »

Priorité au local

Ce qui est bon pour le goût et la santé l'est aussi pour le budget selon la collectivité. En moyenne, le coût de revient d'un repas cuisiné et local est inférieur de 30 % par rapport à un plat industriel transformé. Le secret ? Être inventif et malin dans les achats. C'est le cas au lycée Jean-Monnet des Herbiers, en Vendée. Au menu cette semaine-là : des lentilles au curcuma, du canard à la framboise, des pommes bio... Tous les jours, près de six cents couverts sont servis à des jeunes, parfois eux-mêmes fils et filles d'agriculteurs.



En chiffres...

9,3 millions de repas servis dans les cantines des **116 lycées** de la région,

dont **110** sont équipés d'une cuisine, lesquelles utilisent **26 %** de produits durables et de qualité,

dont **11 %** de produits bio, et **33 %** de produits régionaux.

Cuisiner, limiter les produits transformés et privilégier l'origine locale des produits.

Les produits familiaux se retrouvent dans les assiettes pour leur plus grande fierté. Joaquin Sanz Garcia est le chef de la restauration : sa recette d'un fait-maison réussi ? « Travailler le goût, à travers les sauces, les cuissons, le choix des produits. Même avec des plats végétariens, il est possible d'être créatif. »

Et les circuits courts ne comptent pas pour du beurre. « Je travaille depuis longtemps autour de l'approvisionnement en produits locaux. On se sert beaucoup de la plateforme Approlocal, qui nous permet de savoir tout de suite d'où viennent les produits. » Qu'en pensent les lycéens ? « Ils adorent, évidemment », confirme le chef. « Certains se rendent compte qu'ils apprécient le poisson, les plats mijotés.

Quand on leur explique que ce sont des produits de leur région, ça leur parle. Nous avons la chance d'être au cœur d'un terroir qui offre une grande variété de produits : des légumes, des viandes d'élevage, du poisson de nos ports de pêche. C'est une chance que nous devons cultiver dans l'assiette. »

La recette du succès

Avec le programme "Ici, on cuisine !", la Région veut aller encore plus loin. Elle travaille à un contrat d'engagement avec les filières agroalimentaires, afin de donner plus de corps à l'approvisionnement des lycées en produits locaux. La présidente de Région le rappelle :

« Nous avons une agriculture diversifiée et puissante, si nous figurons déjà au-dessus de la moyenne des régions françaises en termes de satisfaction aux objectifs de la loi EGalim, nous avons le devoir de viser beaucoup plus haut. » Plus haut, c'est une qualité sans cesse recherchée, avec deux ingrédients indispensables à la réussite du projet : une volonté de cuisiner et de limiter le recours aux produits industriels et transformés, et le choix de privilégier l'origine locale des produits servis. Défendre le terroir, privilégier le goût, donc le plaisir à table, et au-delà veiller à l'équilibre alimentaire et à la santé des lycéens, voilà le menu des presque dix millions de repas servis par an dans les cantines en Pays de la Loire.



« Tout le monde est gagnant : les convives, les équipes en cuisine, les producteurs... »

Alexandre Couillon, chef étoilé

La Marine
MICHELIN
2023



Alexandre Couillon, un parrain d'exception

"Ici, on cuisine !", c'est un programme d'investissements régional de 40 millions d'euros pour les trois prochaines années (70 millions au total), le recrutement d'une équipe de nutritionnistes, une offre de formation pour les personnels des lycées les moins avancés. Et surtout un approvisionnement local facilité. Le chef Alexandre Couillon, à la tête du restaurant trois étoiles *La Marine* à Noirmoutier, est l'illustre parrain de la démarche. Il propose un menu par mois, que les lycées peuvent reproduire dans leurs cuisines.

« Passer à table est un moment important. Quand il y a le plaisir dans l'assiette, les élèves passent une bonne journée. Je pense qu'aujourd'hui, on a tous envie de faire du local

et du sain. Si en plus on peut transmettre aux lycéens le goût du bon, "Ici, on cuisine !" s'avère une initiative louable où tout le monde est gagnant : les convives, les équipes en cuisine, les producteurs... » Le chef étoilé animera, au printemps prochain, une masterclass exceptionnelle en présence de l'ensemble des chefs de la restauration scolaire. Pour susciter l'envie de faire toujours mieux, et de défendre nos productions locales, plus que jamais.

+ Suivre l'opération "Ici, on cuisine !"



20

l'esprit sport

*« Dans ma tête,
je n'ai jamais eu
de handicap. »*



Charles Noakes

Fou du volant

L'un des nouveaux visages du sport français a trouvé dans son sport l'adrénaline de la victoire et le respect de tous. Charles Noakes s'est fait un nom – prononcez « Nokse », c'est anglais, il est né là-bas. Badiste virevoltant derrière le filet, sliceur hors pair, roi de l'amorti, ce médaillé d'or s'est raconté à cœur ouvert.

Charles Noakes a tout de suite désamorcé la vanne : « 1 m 45, c'est grand pour un petit vous savez. » Un peu court pour atteindre les sommets ? Jamais de la vie, l'athlète est devenu le deuxième badiste français de l'histoire à remporter une médaille individuelle aux Jeux paralympiques. Un destin en or qui s'est dessiné il y a trois mois à Paris : un dernier point tout en panache, puis l'athlète s'écroule sur le sol, lance son maillot tricolore pour laisser respirer son torse herculéen, ébranlant un public en fusion qui scandait son prénom. Le spectacle venait d'arracher quelque sept millions de téléspectateurs à leur torpeur pantouflarde. « C'était un moment magique, certainement le plus beau de ma vie. » Ce soir-là, Charles Noakes est devenu bien plus qu'un champion paralympique de badminton, il s'est hissé au rang des icônes du sport décomplexé. Nous l'avons retrouvé encore « sous le choc » d'un titre unique, au CREPS des Pays de la Loire, où il se prépare pour chaque compétition. Son sourire malicieux et ses yeux clairs racontent à eux seuls « cette olympiade magique », le faisant basculer dans la catégorie des super-héros, au point de côtoyer les Teddy Riner et Antoine Dupont. Il est désormais reconnu dans les lieux publics, acceptant les photos, « plus pour se moquer de moi, mais pour apparaître à mes côtés. »

Grandeur d'âme

Le regard a changé, et le petit Charles est devenu grand, très grand. Pourtant, il y a 27 ans, les fées lui jouent un mauvais tour en contraignant un chromosome « à partir en cacahouète », dit-il. « J'ai toutefois appris à vivre avec cette chance immense de pouvoir courir, grimper, sauter... Dans ma tête, je n'ai jamais eu de handicap. » Le Sautronais qui souffre d'hypochondroplasie - une affection génétique du squelette - s'est dans sa jeunesse concentré sur le sport, « mon seul médicament de vie ». Une première licence au Badminton club de Saint-Herblain, puis Charles gravit les échelons sur les terrains. « Être différent, ça me va bien, les gens se rappellent de toi », même si, ajoutait-il « mon chemin de vie n'a pas toujours été rose, heureusement que mes parents et ma sœur étaient là ». Les quolibets des années collège et les moqueries qui volaient en escadrille lui défrisaient souvent ses fines boucles brunes. Au football, à la natation, sports qu'il pratiqua finalement plus longtemps que le badminton, il se souvient des regards et des mots « liés à l'ignorance plutôt qu'à la méchanceté ». Charles va même trouver des excuses à ceux qui n'ont pas vu en lui « l'humain » qu'il était, singulier dans sa chair, « devenu un immense joueur de bad ». Et un champion paralympique, pour l'éternité.

+  charles_noakes

Les CREPS, lieu d'apprentissage du haut niveau

Le Centre de ressources, d'expertise et de performance sportive (CREPS) des Pays de la Loire - financé par la Région - accompagne les sportifs de haut niveau dans leur double projet sportif et scolaire ou professionnel. Une quinzaine de sports de haut niveau y sont présents, notamment le pôle espoir badminton dont fait partie Charles Noakes. Il est accompagné par le coordinateur du pôle et entraîneur Mourad Amrani. En plus d'un entraînement intensif de 5-6 heures par jour, le CREPS permet un suivi médical et un accompagnement psychologique des athlètes.

+ creps-pdl.sports.gouv.fr/

22

régional & génial !

Derrière ces produits ou services, imaginés, élaborés, fabriqués ou assemblés en Pays de la Loire, des entrepreneurs créatifs osent et innovent. Voici leur histoire.

Jappas - Bateaux jouets - Gesnes-le-Gandelin (72)

Hisser la petite voile

Skipper amateur, Jean-Christophe James s'est lancé dans la fabrication de voiliers miniatures d'abord pour transmettre sa passion à son fils, en situation de handicap. Ainsi est née Jappas, en 2020, marque qui propose aujourd'hui une vingtaine de modèles, tous fabriqués à la main. Dans son petit atelier, l'ancien infirmier libéral soigne ses reproductions de bateaux en sculptant du bois de peuplier local ou de balsa. Un travail minutieux des objets hors du temps qui, cette année, permettront de célébrer la 10^e édition du Vendée Globe.



© JC JAMES



© De la Rosée

De La Rosée
Miels de création
Montaigu (85)

De nouvelles saveurs à butiner

Du prêt-à-porter au miel artisanal, c'est l'atypique parcours de Benjamin Beaussant. Avec sa compagne Anna Huchet, l'ancien directeur artistique décide de vivre de sa nouvelle passion tout en gardant son œil de créateur. Chez De La Rosée, le miel - sélectionné pour sa qualité chez de petits producteurs - sert de matière première à des préparations inattendues travaillées minutieusement, qui intègrent du piment, du citron yuzu, du cacao ou encore de l'ail noir.

régional

Jemini - Peluches - Écommoy (72)

Idées doudou

Créée en 1986 par l'importateur de la célèbre peluche Kiki (le petit singe qui suce son pouce), Jemini est une entreprise familiale leader du jouet. Ses peluches sous licence, à l'effigie de héros de dessins animés, rencontrent le succès en misant sur des formes et des couleurs de qualité, dessinées dans le studio de création interne de l'entreprise, en Sarthe. Jemini soutient par ailleurs l'économie locale avec sa gamme de fauteuils club pour enfants fabriquée en France.

Pétrolettes - Jouet durable - Nantes (44)

Ça roule !

Un jouet durable, c'est quoi ? Pour Michael Jurado, c'est un produit de qualité conçu à base de bois issu de forêts gérées durablement, avec des pièces fabriquées en Vendée, puis assemblées dans son atelier nantais. Avec Pétrolettes, le designer industriel de formation va même plus loin dans la durabilité en proposant un jouet à bascule qui, en un tour de main, se transforme en draisienne. De quoi accompagner l'enfant dans sa prise d'autonomie.

© Les Pétrolettes



génial !

Homycat - Accessoires
pour chats - Laval (53)

Belle griffe

Faire plaisir à son chat tout en améliorant sa déco intérieure, c'est le pari que fait Mathilde Blanche avec Homycat. Fabriqués autour de Laval, ses griffoirs sont certifiés « testés et approuvés » par les félins. Surtout, ils sont constitués de matériaux naturels (du bois de peuplier et du carton dense), sans usage de colle ni de produits chimiques. Lettres de l'alphabet, sapin de Noël... quelle que soit la forme du griffoir, les ronronnements sont garantis dans les chaumières !

© Jemini



© Homycat/ GettyImages

régional

Brasserie Arborescence
Bière artisanale*
Saint-Georges-Buttavent (53)

Médaille d'orge

Dans son petit village de Mayenne, Jean-François Guihéry crée des bières artisanales fortement enracinées. Il cultive l'orge sur des terres jadis travaillées par ses aïeux, au pied du chêne centenaire de la ferme familiale. Sous l'appellation Arborescence, le paysan-brasseur propose une gamme de huit bières, toutes certifiées bio, sans conservateur et sans ajout d'arôme, brassées et embouteillées sur place, aux noms volontiers poétiques : l'Envolée, l'Estime, l'Autre monde, l'Herbochat...

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



© Arborescence



© Sillage Maroquinerie

Sillage Maroquinerie - Cuir
Bazoges-en-Pailers (85)



Ouverture facile

Ceinture, sacoche... Pauline Aubry fabrique dans son atelier – toujours de manière artisanale et avec passion – les produits incontournables de la maroquinerie. Mais la plus emblématique de ses créations est plutôt atypique, puisqu'il s'agit d'un gant spécialement dédié à l'ouverture des huîtres. En clin d'œil à cette passion culinaire partagée en famille, la Vendéenne a imaginé un outil tout d'abord pratique et sécurisant, mais aussi et surtout élégant.

Akrone - Horlogerie - Nantes (44)

Montres d'élite

Bientôt dix ans que les aiguilles des premières Akrone tournent avec une extrême précision... Et ce ne sont pas les corps d'élite de l'armée française, pour beaucoup équipés de montres de la maison d'horlogerie nantaise, qui vous diront le contraire. Détentrice d'un savoir-faire artisanal, la marque conçoit, assemble et règle tous ses modèles dans son atelier nantais. À l'aube de son 10^e anniversaire, elle continue d'innover avec ses nouvelles collections également conçues pour le grand public.



© Akrone

génial !

La Maison du Quernon d'Ardoise - Chocolatier - Angers (49)

Note bleue

La recette – une nougatine caramélisée aux amandes et aux noisettes, enrobée de chocolat bleu – est inchangée depuis 1966. Confiserie emblématique de l'Anjou, le Quernon d'Ardoise a été créé par la Maison du Quernon, en référence à la fameuse pierre qui recouvre les toitures de la région. Détenteur d'un savoir-faire local qui se transmet de génération en génération, l'artisan chocolatier décline aujourd'hui sa spécialité dans divers formats, dont l' incontournable macaron.



© La maison du Quernon



© Gerard Champion



© Gerard Champion

Cynfael - Préparations à base de safran
Saint-Sauveur-de-Landemont (49)

Chercheuse d'or rouge

Ses vertus gustatives, mais aussi médicinales, en font un ingrédient prisé par l'homme depuis plus de 6 000 ans. Parfois appelé « l'or rouge », le safran est au cœur du métier de Sabrina Jossec. Sous la marque Cynfael, elle cultive dans son jardin de près de 1 000 m², sans aucun traitement chimique, la fameuse épice. Et en réinvente l'usage, pour créer des condiments (tel un vinaigre de champagne pour les huîtres), des confitures, des boissons, des savons...

26

événement

MA RÉGION)) *Virtuose*

Il était une fois... une édition mythique

Lancé avec succès par la Région en janvier 2024, l'événement culturel d'envergure qui met la musique à la portée de tous les Ligériens revient ! Avec une programmation à la fois accessible et audacieuse, exigeante et foisonnante, la deuxième édition de *Ma Région Virtuose* invite à l'écoute des plus beaux « Récits, contes et légendes ». Une thématique qui promet de nourrir notre imaginaire et parler à notre âme d'enfant.

>>>



Avec environ 65 000 auditeurs à travers l'ensemble du territoire, l'événement musical majeur lancé et porté par la Région des Pays de la Loire en 2024, avec le concours de villes partenaires, a touché le cœur et conquis les oreilles des Ligériens. Désormais ancré dans le paysage culturel, il revient pour le plus grand plaisir des mélomanes, de tous les mélomanes, qu'ils soient en herbe, amateurs ou confirmés.

La musique efface les frontières, rassemble et ébranle, fait chavirer, s'envoler et rêver. La deuxième édition de *Ma Région Virtuose* invite, à travers son thème « Récits, contes et légendes », à lâcher prise et laisser notre âme d'enfant se nourrir d'histoires toutes plus extraordinaires les unes que les autres. Belles, fantastiques, épiques... des histoires, voire des épopées musicales, qui parlent au plus grand nombre, à travers des œuvres qui comptent et racontent.

« Récits, contes et légendes », un thème inspirant

Qui d'autre que lui pouvait mieux orchestrer ce rendez-vous ? René Martin l'enchanteur a une nouvelle fois répondu à l'appel de la Région et relevé avec maestria le défi de la programmation. Le thème de cette année a inspiré le directeur artistique. « *De tous temps, la musique s'est attachée à raconter des histoires, expose-t-il. Les contes, les légendes,*

et plus largement les récits mettant en scène des personnages ou décrivant des atmosphères et des paysages, ont été à toutes les époques une source d'inspiration puissante pour les musiciens. » « Récits, contes et légendes » se propose de mettre en lumière ces œuvres qui racontent des histoires, déroulent des récits et parlent à tout un chacun par leur caractère imagé et poétique. « *On peut citer, à l'époque baroque, "Les Quatre saisons de Vivaldi", merveilleuse évocation de la nature et de ses contrastes, ou les pièces pour clavecin de Rameau et Couperin "La Poule" et "Le Rappel des oiseaux", à l'époque classique les symphonies de Haydn, "Le Matin", "Le Midi", "Le Soir"... – ou encore la si évocatrice "Petite musique de nuit" de Mozart, et plus tard, au seuil de l'époque romantique, des sonates pour piano de Beethoven.* »

L'amour, toujours l'amour

Intarissable, René Martin poursuit crescendo, déroulant une partition parfaitement maîtrisée. « *Les grandes émotions humaines, au premier rang desquelles l'amour, ont depuis la nuit des temps nourri d'innombrables récits et poèmes, dont les musiciens se sont saisis pour illustrer aussi bien l'amour - passion ou l'amour tragique - qui a inspiré à Schubert son quatuor "La Jeune fille et la Mort" - que l'amour paisible ou rêvé tel qu'il s'exprime, par exemple dans le "Rêve d'amour de Liszt", célèbre nocturne pour piano.* »

Et d'enchaîner, allegro : « *Au tournant des XIX^e et XX^e siècles, des pièces telles que "Le Carnaval des animaux" de Camille Saint-Saëns, "L'Amour sorcier"*



**Plus de 150 concerts proposés
du 24 au 26 janvier 2025
dans quelque 49 villes.**

Petite scène, grandes émotions

Du 10 au 25 janvier le camion habillé aux couleurs de *Ma Région Virtuose* reprend la route pour sillonner la région. Son itinéraire le conduira dans 25 villes-étapes, au plus proche des Ligériens, dans chacun des cinq départements. À son bord, Olivier Fortin et des chambristes de l'ensemble Masques, qu'il a fondé et dirige depuis 1998. L'ensemble, spécialisé dans la musique baroque des XVII^e et XVIII^e siècles, est un incontournable des grands rendez-vous musicaux proposés par la Région, puisqu'il était déjà programmé au lancement de la 1^{re} édition de *Ma Région Virtuose* en janvier 2024. « *Ce format, né dans la "période Covid", précise Olivier Fortin, permet d'aller à la rencontre des publics dans des villes dépourvues de salle. C'est nous qui apportons la salle : on se gare, on se branche, c'est facile, c'est chauffé quand il fait froid, climatisé quand il fait trop chaud, accessible pour les personnes à mobilité réduite, et puis l'acoustique est géniale. Dès qu'on entre, on oublie que l'on est dans un camion. Le décor est superbe, cosy et confortable. La jauge limitée à une quarantaine de personnes invite à un dialogue intime entre le public et les musiciens.* » Le public, ou plutôt les publics, même les plus éloignés de la musique classique, sortent fascinés et conquis. « *Des lycéens ont même, à la suite du concert, ajouté de la musique baroque à leurs playlists.* » Pour cette édition 2025 de *Ma Région Virtuose*, l'ensemble Masques vous invite à embarquer dans son univers. Dans une ambiance feutrée hors du temps. Un beau récit en perspective.

© RPDL - Ouest Médias



de Manuel de Falla, ou telles qu'un peu plus tard, "Pierre et le Loup" de Serge Prokofiev ou "L'histoire de Babar" de Francis Poulenc nous content, elles aussi, de magnifiques histoires emplies de poésie et d'émotion, propres à capter l'attention et à toucher le cœur de tous les auditeurs. »

Une mobilisation hors normes, un événement d'exception

Ma Région Virtuose, c'est ouvrir de nouveaux horizons, l'ambition de s'adresser au plus grand nombre et la volonté de toucher des publics plus éloignés de la musique classique (en particulier la jeunesse), en proposant des formats innovants et des lieux inattendus. Plus de quarante concerts « hors-les-murs » sont programmés, dont un à l'Hôtel de Région, cinq sur les lignes TER du réseau régional ALEOP, 25 sur la scène itinérante (lire encadré ci-dessus) et nouveauté 2025, dix dans des centres commerciaux et des marchés couverts. Entre le 22 et le 26 janvier, vingt lycées accueilleront par ailleurs un concert, accompagné d'un temps d'échange entre les lycéens et les artistes.

Ma Région Virtuose, c'est aussi l'occasion de mettre sous les feux des projecteurs les écoles de musique,

conservatoires et autres chorales en Pays de la Loire. En 2024, 43 ensembles amateurs (2 000 musiciens) ont participé à l'événement, répondant à l'objectif de valoriser les amateurs d'aujourd'hui, peut-être virtuoses de demain, et de susciter des vocations.

Ma Région Virtuose, c'est enfin, et surtout, permettre à chacun de s'offrir l'excellence, avec des tarifs sans équivalent pour ce niveau de qualité artistique. **Des billets de 2 à 12 euros et des tarifs famille** témoignent de la volonté de rendre accessibles les grands compositeurs et les grands interprètes au plus grand nombre.

Au-delà des **plus de 150 concerts proposés du 24 au 26 janvier 2025** dans quelque 49 villes, la musique classique retentira partout, dans les cinq départements, faisant rayonner l'excellence musicale des Pays de la Loire, offrant à tous une formidable parenthèse enchantée.

**Programme complet,
informations pratiques et
billetteries en ligne (à partir
du 13 décembre 2024) :**
maregionvirtuose.fr



30

Destination Pays de la Loire

Les Lumières de Laval (53)

Laval en fête

Idee week-end dans la Mayenne (53)

Pour les Lumières de Laval (jusqu'au 5 janvier 2025), la ville se transforme en un théâtre enchanteur.

Dès la tombée de la nuit, les rues s'illuminent, les façades des monuments s'animent de jeux de lumières, enveloppant la ville d'une atmosphère magique et féerique.

Esprit de Noël et illuminations

Dans les rues médiévales du Vieux-Laval, des bougies en lévitation vous plongent dans une ambiance enchantée. Des projections monumentales animent les murs du Château-Neuf. Au Marché des lumières, dans le centre historique, les 27 artisans-créateurs vous attendent avec vêtements, bijoux, cosmétiques et objets de déco faits main (le 7 décembre de 17h à 23h). Les effluves de cannelle vous guident jusqu'au Marché de Noël, installé au pied de la Grande Roue, où artisans et commerçants vous accueillent pour vos achats de Noël

(du 10 au 15 décembre). La Grande Roue vous invite à prendre de la hauteur. À vos pieds, Laval brille de mille feux. Puis, embarquez pour une croisière promenade sur la Mayenne. À bord du Vallis Guidonis, les lumières de la ville dansent sur la surface de la rivière.

Laval médiéval

Le samedi matin, flânez au marché central qui s'étend de la place des Acacias jusqu'à l'esplanade du Château-Neuf en passant par la place Saint-Tugal. Entre les étals de fromages fermiers et de fruits frais, le marché est une ode à l'art de vivre lavallois. Après vos emplettes, fondez-vous parmi les locaux en dégustant les produits du marché, des huîtres ou un café en terrasse. Puis vivez une expérience royale en découvrant les deux châteaux de Laval. Commencez par admirer le Château-Neuf avant de passer le porche et de contempler le Vieux-Château, où se cache le fascinant MANAS, Musée d'art naïf et d'arts singuliers.

Entre les œuvres du Douanier Rousseau et des artistes naïfs du monde entier, laissez-vous surprendre par l'audace de ces créations qui touchent l'âme. En flânant dans les ruelles du vieux centre, admirez les maisons à pans de bois, la Porte Becheresse, vestige des anciennes fortifications, et la cathédrale Notre-Dame-de-la-Trinité et sa magnifique voûte gothique Plantagenêt. Poursuivez votre balade sur la Promenade Anne d'Alègre, aménagée le long des remparts.

Village de caractère

À quelques kilomètres de Laval, le village de Parné-sur-Roc, Petite Cité de Caractère, vous transporte dans le passé. Entre ses maisons à colombages du XV^e siècle et ses fours à chaux, trois sentiers balisés vous guident à travers cette escapade bucolique.

Lumières de Laval, du 30 novembre 2024 au 5 janvier 2025

+ laval-tourisme.com
+ laval.fr

Où manger ?

Au Palatium, brasserie élégante installée dans l'ancien tribunal de commerce, vous dégustez une cuisine bistrot raffinée. Pour une expérience plus gastronomique, rendez-vous à L'Esprit Cuisine, où la créativité du chef Alexandre Arnaud se dévoile depuis sa cuisine ouverte. Ou détendez-vous autour de tapas du monde et cocktails* dans l'atmosphère chaleureuse du Lac Rose.

Où boire un verre ?

À La Nef, savourez un cocktail* dans une ancienne église rénovée. Tenu par un couple franco-irlandais, O'Regans Pub vous plonge dans l'authenticité des pubs irlandais.

Pour une soirée festive, direction L'Atelier avec ses concerts, ses DJ sets et ses soirées comedy club.

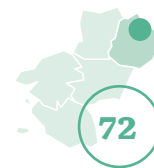
Où trouver des cadeaux de Noël ?

À La Fabrik d'Ici, découvrez le savoir-faire local avec une sélection de pièces uniques et de créations faites main par une vingtaine d'artisans locaux. Pour des cadeaux gourmands, optez pour Les Paniers Gourmands (produits mayennais) ou La Fabrique Artisanale (produits du Sud-Ouest, épices et thés). Le Bonhomme de Bois ravira les enfants avec sa sélection de jeux, jouets et d'articles de déco et puériculture.

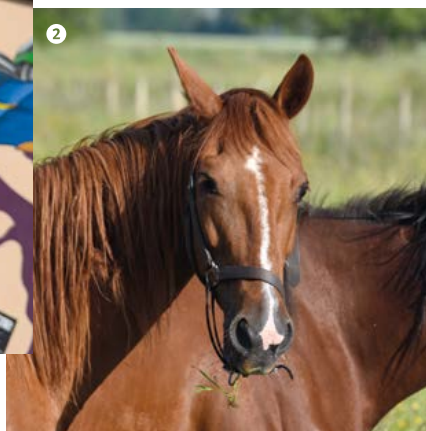
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1 jour, 1 voyage

Escapade en Sarthe



© Mage Malte Brasserie Artisanale



© Getty images - G. Valle



© Ville du Mans - Gilles Moussé

10h malts et houblons

À Mamers, immergez-vous dans le quotidien d'un brasseur de bières à la Brasserie Mage Malte ❶, le temps d'une visite guidée. Touchez, sentez et goûtez les malts grillés et houblons aux notes florales et fruitées. Découvrez toutes les étapes du processus de brassage, avant une dégustation des bières artisanales emblématiques de la maison*. Pour une expérience au grand air, préférez une balade en forêt jusqu'au belvédère de Perseigne offrant une vue imprenable sur le Parc Naturel Régional Normandie-Maine.

12h30 déj ou brunch ?

Avant de déjeuner, jetez un œil à la réplique miniature de

la Tour Eiffel fièrement posée sur un édifice de la Place de la République à Mamers. Puis faites votre choix entre deux ambiances : L'Ivre de Vin pour une cuisine bistronomique accompagnée de bons vins, ou La Planque, salon de thé et concept store, qui propose des déjeuners gourmands ou un brunch, un dimanche sur deux.

14h cheval et street art

Puis, mettez-vous en selle avec Aurel'Horse ❷ pour une promenade à cheval ou à poney dans la campagne sarthoise (sur réservation). Ne manquez pas le marché de Noël qui anime le centre équestre le 22 décembre. Puis arpentez les rues de René, où vous trouverez les plus anciennes halles ouvertes de la Sarthe, à la recherche des fresques murales créées sur

les habitations de ce petit village d'art.

17h entre pavés et chalets

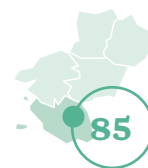
Perdez-vous ensuite dans les ruelles pavées de la Cité Plantagenêt, joyau médiéval du Mans. Entre maisons à pan de bois et hôtels Renaissance, laissez-vous charmer par l'atmosphère unique du centre historique. Admirez la majestueuse cathédrale Saint-Julien, avant de plonger dans la magie du marché de Noël, place de la République ❸. Les chalets en bois, les lumières scintillantes et les animations transforment la place en décor de fête pendant tout le mois de décembre.

+ sarthetourisme.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1 jour, 1 voyage

Secrets du bocage vendéen



9h30 voyage dans le temps

Nichée sur un éperon rocheux dominant la vallée du Petit Lay, la Petite Cité de Caractère de Mouchamps vous invite à la flânerie. Commencez la journée par un petit-déjeuner à la boulangerie artisanale La Colline des Hauts Bocages Vendéens. Dans les ruelles chargées d'histoire, admirez logis et maisons d'époque, témoins des siècles passés. En quittant le village, faites une halte au lieu-dit du Colombier où repose Georges Clemenceau, au pied d'un grand cèdre.

11h bave d'escargot

Puis visitez un des rares élevages d'escargots bio en France, situé aux Herbiers. Depuis 35 ans, la Maison Royer transforme la bave d'escargot en cosmétiques bio et

propose également des escargots cuisinés. Envie d'un moment de détente ? L'Institut présent sur le site vous accueille pour un soin bien-être... à base de bave d'escargot bien sûr !

12h30 papilles en fête

Pour le déjeuner, deux options gourmandes s'offrent à vous. À La Fine Bouche, chaque assiette est un festival de couleurs et de saveurs, composées avec des produits frais et locaux. Pour une ambiance bistrot moderne dans une déco soignée, testez La Tribu Bretonne.

14h "matrimoine" local

À Mortagne-sur-Sèvre, plongez au cœur de l'histoire locale en parcourant le circuit « Sur le chemin des Dames ».

Ce parcours thématique vous invite à découvrir 12 lieux emblématiques à travers les récits de femmes qui ont marqué la ville. Suivez la silhouette féminine qui balise le chemin et laissez-vous conter les histoires de Mademoiselle Moigas ou de Yolande de la Haye.

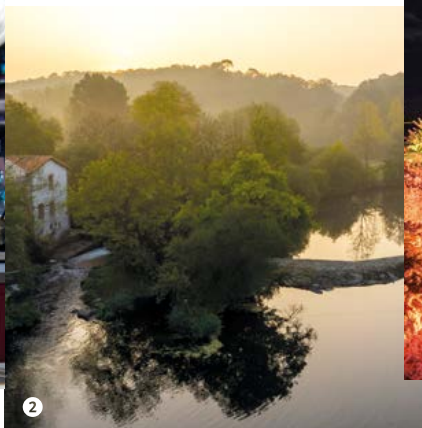
16h féerie de Noël

Puis vivez la magie des fêtes au marché de Noël du château de Tiffauges, les deux premiers week-ends de décembre. Admirez les 200 sapins parés de lumières scintillantes et laissez-vous bercer par les chants traditionnels des chorales. En serpentant entre la cinquantaine de chalets en bois, dénicher un cadeau *made in Vendée* auprès des artisans et producteurs locaux.

+ en-vendee.com



© Daniel Latif



© Julien Gazeau - Vendée Expansion



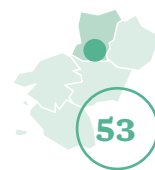
© David Fugères

D'autres envies ? enpaysdelaloire.com



1 jour, 1 voyage

Parenthèse en Sud Mayenne



9h un air d'Anjou

À Saint-Denis-d'Anjou ❶, laissez-vous séduire par les vieilles pierres des maisons médiévales et le patrimoine architectural, entre l'église romane et les halles du XVI^e siècle. Cette Petite Cité de Caractère, marquée par la douceur angevine, est également célèbre pour son vignoble replanté au Clos de la Morinière.

10h visite gourmande

Après cette promenade, régalez-vous lors d'une visite gourmande. À Château-Gontier, Réauté Chocolat ❷ vous dévoile l'art de la fabrication du chocolat. À la Fromagerie du Haut-Anjou, à Bierné, découvrez la production artisanale de fromages bio avant

de savourer quelques spécialités, comme le Fort d'Anjou ou l'Ardoise d'Anjou.

12h30 bonnes tables

À l'heure du déjeuner, trois adresses vous ouvrent l'appétit. À Château-Gontier, L'Harmonie vous invite à découvrir sa cuisine bistronomique inventive, tandis que Chez Gaston propose une cuisine d'antan revisitée, entre os à moelle et moules à la truffe. Ou optez pour Le Prieuré à Azé, où vous dégusterez une cuisine raffinée avec vue sur la Mayenne.

14h bourg médiéval

À Craon, plongez dans deux mille ans d'histoire.

Flânez dans les rues du centre ancien à la découverte des maisons à pans de bois. Elles vous conduiront tout droit sous les halles de 1850, véritable emblème du centre-ville, avant une halte au lavoir du Pré de la Liberté, le plus grand de toute la Mayenne.

15h30 étranges créatures

Le Musée Robert Tatin ❸ vous transporte dans un univers fascinant. En franchissant l'Allée des Géants, vous explorez un monde peuplé de sculptures monumentales comme « Notre Dame de Tout le Monde » et « La Porte de la Lune ». Un lieu hors du commun.

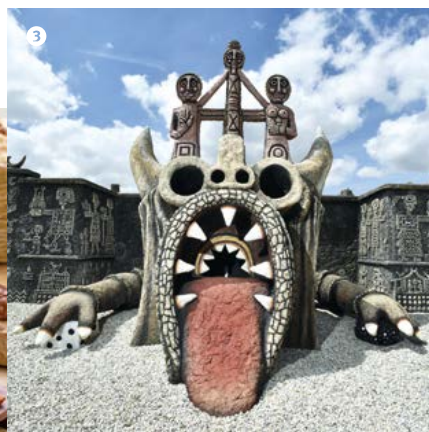
+ mayenne-tourisme.com
+ sudmayenne.com



© D. Photo 53



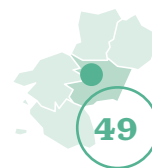
© Réauté Chocolat



© P. Beltrami - Mayenne Tourisme

1 jour, 1 voyage

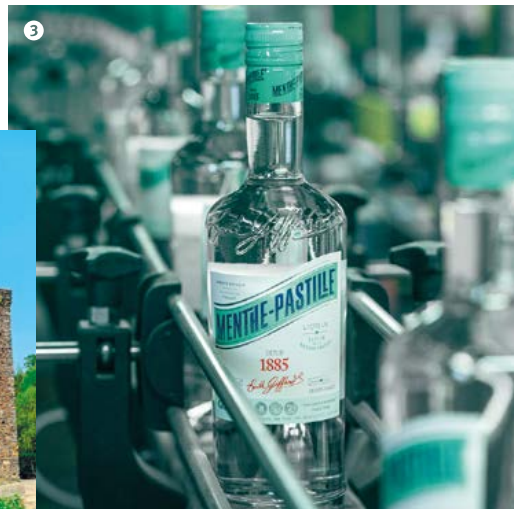
Apaisant Anjou bleu



© Chocolaterie Guisabel



© Pascal Guiraud



© Giffard

10h histoire et cacao

Commencez la journée par une promenade dans le bourg de Candé avant de plonger dans l'univers gourmand de la Chocolaterie Guisabel ❶. Depuis plus de trente ans, cette chocolaterie régale les amateurs de douceurs avec ses créations signatures comme les blocs d'ardoise ou les tas de sel. Laissez-vous guider au cœur, avant de terminer la visite par une savoureuse dégustation.

11h30 villages pittoresques

Puis, en suivant la Vélo Francette, explorez trois villages de charme de l'Anjou bleu : Chenillé-Changé et son moulin à eau toujours en activité ❷, Champteussé-sur-Baconne où les vieilles pierres murmurent l'histoire, et le village fleuri de Thorigné. En chemin,

profitez d'un déjeuner en bord de rivière à La Cabane de Thorigné, guinguette ouverte toute l'année, ou à La Table du Meunier, installée dans un ancien moulin à huile.

14h chevaux et chauves-souris

Puis profitez d'une promenade en pleine nature au Parc départemental de l'Isle-Briand au Lion-d'Angers. En chemin, vous croiserez sans doute un violon, un hibou géant ou un dragon. Ces créations sont des obstacles qui animent le parcours du Mondial du Lion, une compétition équestre internationale. Sur les sentiers, longés par la Mayenne et l'Oudon, vous découvrirez un majestueux château du XVIII^e siècle, un hippodrome et des écuries. Gardez l'œil bien ouvert : le parc accueille

aussi 200 espèces animales, dont 19 espèces de chauves-souris !

16h30 Menthe- Pastille

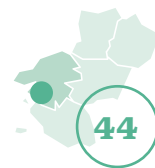
Terminez votre journée par une visite du site de production de Giffard, créateur de la célèbre Menthe-Pastille ❸. Découvrez les secrets de fabrication des liqueurs et sirops qui font la renommée de la maison depuis 1885. La visite se poursuit avec une dégustation au bar à cocktails et senteurs*. Envie de défi ? Tentez l'escape game pour essayer de percer le mystère d'Émile Giffard en moins de 30 minutes, au cœur de la salle des macérations de son officine.

+ anjou-tourisme.com
+ tourisme-anjoubleu.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

1 jour, 1 voyage

Évasion entre terre et mer



© Legendia Parc Frossay

10h fêtes et tradition

Plongez dans la magie de Noël à Legendia Parc à Frossay ❶. Pendant les fêtes, le décor féerique de ce parc dédié aux contes et légendes prend vie avec des spectacles de Noël inédits. Ou pénétrez dans les coulisses de la fromagerie Beillevaire à Machecoul ❷ le temps d'une visite. Découvrez les techniques traditionnelles transmises de génération en génération, comme le barattage du beurre cru, etc.

12h30 déjeuner locavore

Pour déjeuner, rendez-vous à Paimbœuf. Les Flacons & les Raffinés, dégustez un Mont-d'Or rôti, accompagné d'un verre de vin* minutieusement sélectionné par Nicolas Barbou, enfant du

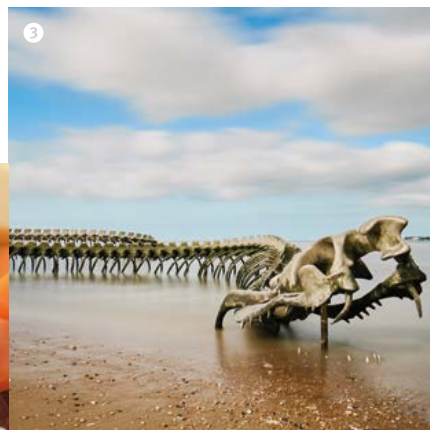


© Beillevaire

pays devenu sommelier pour les grandes tables. Ou goûtez les spécialités de poissons au restaurant La Rêverie de l'Estuaire, niché dans un cadre verdoyant, à l'orée du bois de la Pierre à l'Œil.

14h estuaire arty

Après le déjeuner, cap sur *Le Jardin étoilé* à Paimbœuf, un belvédère poétique en bord de Loire. Cette œuvre fait partie du parcours estuaire du Voyage à Nantes, un ensemble de 33 œuvres entre Nantes et Saint-Nazaire. Continuez votre exploration artistique en remontant la Loire vers Nantes pour découvrir les œuvres de la rive sud, avant de prendre le bac du Pellerin pour poursuivre avec celles de la rive nord jusqu'à



© Hadrien Brunner-OT St-Brevin-les-Pins

Saint-Nazaire. Ou prenez la direction opposée vers Saint-Brevin pour découvrir *Le Serpent d'Océan* ❸ : un impressionnant squelette de serpent aux 135 vertèbres, de 130 mètres de long, apparaît au rythme des marées.

17h villas balnéaires

À Saint-Brevin, terminez votre journée par une promenade à pied dans le quartier de l'Océan, où les villas balnéaires racontent l'histoire des vacances d'antan. Puis laissez-vous tenter par une crêpe gourmande au Bar à Crêpes, ou un goûter réconfortant au salon de thé de la chocolaterie Bonheur Chocolat.

+ saint-brevin.com
+ tourisme-loireatlantique.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Aurore boréale au Passage du Gois (85)



38

ça tourne en Pays de la Loire !

Les ados entrent en scène

Elle a remporté le prix de la meilleure série dans un format court au Festival Série Mania 2024. Disponible en replay sur arte.tv, *Ceux qui rougissent* nous plonge dans le quotidien d'une classe de lycée option théâtre à travers un dispositif atypique. En 8 épisodes de 10 minutes, ce sont tous les doutes - mais aussi les passions - propres à l'adolescence qui explosent sous nos yeux.

© Maflocoton

Nous ne sommes ni totalement dans un documentaire, ni totalement dans une fiction. Dix lycéens en option théâtre ont préparé une pièce de Shakespeare et attendent leur professeur. Mais c'est un remplaçant qui arrive, redistribue les rôles et pousse les jeunes dans leurs retranchements, pour mieux dévoiler la personnalité de chacun - ses émotions aussi. Dans ce cours de théâtre pas comme les autres, pas de scène ni de rideau rouge mais un gymnase en guise de salle de classe. « *Loin de toute sacralité, j'aime l'idée de donner un cours de théâtre dans une salle de sport, parce que le théâtre, ce n'est pas que de la parole, ce sont aussi des corps* », explique Julien Gaspar-Oliveri, réalisateur de *Ceux qui rougissent*, qui incarne également le professeur à l'écran. « *Ce gymnase, nous l'avons trouvé dans un lycée à Angers, grâce à l'accompagnement du Bureau d'accueil des tournages de la Région des Pays de la Loire. Après mon court-métrage L'Âge tendre, que j'avais tourné à Nantes, c'est la seconde fois que je bénéficie du soutien de la Région !* »

Pendant 16 jours répartis sur une période d'un mois, le tournage a nécessité l'investissement d'une vingtaine de personnes : les jeunes actrices et acteurs et l'ensemble des techniciennes et techniciens.

Une série montée au fur et à mesure du tournage

« *L'équipe technique était assez importante du fait des conditions de tournage, se remémore Julien Gaspar-Oliveri. Il fallait notamment un assistant pour épauler l'ingénieur du son, afin de gérer les dix micros HF positionnés sur les jeunes, ainsi qu'un important dispositif pour le montage.* » Basée en grande partie sur l'improvisation, la série a pour l'essentiel été tournée dans l'ordre chronologique, et même montée au fur et à mesure. « *Comme nous ne savions pas exactement où nous allions, après chaque session de tournage, je visualisais les rushes et montais en direct les images, pour garder les moments que je trouvais les plus intéressants. C'était un travail assez intense mais vraiment passionnant. Si la série dure en tout 80 minutes, nous avons dû travailler à partir d'une matière première beaucoup plus dense ! Sur les 16 jours, deux caméras tournaient sans cesse, ce qui a permis de capturer des moments très intenses avec les adolescents. Ce sont ces moments que j'ai gardés dans la série, et qui en font à mon sens toute la force.* »

Ceux qui rougissent a été soutenu à la production à hauteur de 60 000 € par la Région des Pays de la Loire, en partenariat avec le CNC. Disponible sur arte.tv



« Je voulais faire une série sur l'intensité. »

Julien Gaspar-Oliveri

Formé au Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique de Paris, Julien Gaspar-Oliveri est un homme de théâtre mais aussi de cinéma. Parallèlement professeur au Cours Florent, l'acteur et réalisateur s'est notamment fait remarquer avec deux courts-métrages primés dans des festivals : *Villeperdue* (2017) puis *L'âge tendre* (2020) tourné à Nantes.

Les jeunes adolescents au cœur de votre série sont épatants de naturel, de justesse. Comment les avez-vous trouvés ?

Julien Gaspar-Oliveri : Nous avons demandé à des jeunes d'un peu partout de nous envoyer une vidéo de 60 secondes où ils racontaient une anecdote. Ensuite, on a invité ceux qui nous intéressaient à se réunir en grands groupes. J'arrivais et je criais : qui veut être acteur ici ? Et là, soit ils étaient complètement emballés et c'était difficile de les arrêter, donc ils étaient déjà trop prêts pour être dans mon dispositif. Soit ils étaient un peu honteux d'avoir envie, ils rougissaient un peu... Ce sont ces derniers qui m'intéressaient. Je n'ai pas pris les stars des cours de théâtre !

Pourquoi ce format atypique avec des épisodes de 10 minutes ?

J. G-O. : Je voulais faire une série sur l'intensité. Je me disais tout le temps : il faut qu'on s'attache aux jeunes parce que c'est fort, leur sensibilité, leur vulnérabilité... Il fallait que ce soit très incisif et qu'émotionnellement, ça ne laisse pas trop le choix. Donc je suis parti du principe que ce serait huit courtes vidéos à des moments très forts, difficiles ou heureux. Moi qui ne suis pas très fan de séries normalement, je voulais que l'on s'intéresse vraiment aux jeunes pour aller voir l'épisode d'après, comme il n'y a pas d'enjeu dramatique à proprement parler.

Comment avez-vous placé le curseur entre documentaire et fiction ?

J. G-O. : J'ai tout fait pour que ce soit du documentaire. J'aime l'idée de réaliser un film

en me disant qu'il va y avoir des accidents qui vont nous rappeler qu'on est dans la vie. Les scénarios étaient écrits au conditionnel et on les a peu respectés. L'idée était de trouver des ados qui pourraient former une classe, et de partir de leurs profils sans jamais les enfermer dans des stéréotypes. La série est en grande partie une improvisation à partir de qui sont ces jeunes.

L'émotion monte au fil des épisodes. On vous voit même pleurer à la fin...

J. G-O. : Je me suis complètement laissé avoir par mon processus. Sur le moment, je n'étais pas content : il n'y avait plus de capitaine à bord ! Mais j'ai compris que c'était intéressant. Finalement, j'ai plus été un élève que je ne le croyais dans la création de cette série.

Les Pays de la Loire, terre de cinéma

Retrouvez toute l'actualité du cinéma en Pays de la Loire avec les sorties des films tournés et soutenus par la Région, des vidéos sur les tournages, des interviews des acteurs, réalisateurs et producteurs en flashant ce code.



40

libre expression

Groupe Aimer et agir
pour les Pays de la Loire • 42 élus

Faire souffler le vent du progrès et de l'optimisme dans notre région

Nous avons la chance de vivre dans une région où il fait bon vivre, étudier, travailler et bien vieillir. Nous vivons dans une région où les idées, les projets et les initiatives innovantes foisonnent ; une région attrayante et dynamique qui fait la course en tête de l'emploi et qui s'en sort mieux que beaucoup d'autres. Une région qui a ses faiblesses aussi, mais qui a toujours su trouver dans la volonté et le sens de l'engagement des hommes et des femmes qui la font vivre, les ressorts pour dépasser ses difficultés et en sortir plus forte.

Nous sommes fiers des Pays de la Loire. Aucune difficulté, aucune crise, aucune critique ne nous fera jamais sombrer dans le pessimisme, pire dans le défaitisme qui mine et paralyse notre pays.

Des crises, nous en avons connu au cours des années passées ! À chaque fois, nous avons su les transformer en opportunités, en occasion d'aller plus loin, de jouer plus collectif, d'en sortir par le haut.

Autour de Christelle Morançais, notre majorité est guidée par un esprit de combat, de vérité, d'envie d'agir.

Pour agir, nous devons regarder la situation en face : nous dépensons trop, notre pays dépense trop. La vie que nous menons à crédit depuis 50 ans a non seulement détruit nos finances publiques, mais elle a ancré dans notre pays une culture dangereuse de l'argent magique dont nous peinons à nous défaire.

Avec Christelle Morançais, nous défendons l'idée que nous devons diminuer de façon drastique et urgente nos dépenses publiques. Il n'y a pas d'autres alternatives, pas de chemin de croissance, pas de chemin d'innovation, pas de chemin de prospérité pour la France, si nous ne diminuons pas nos dépenses publiques.

En 2025, nous ferons 100 millions d'euros d'économies budgétaires.

C'est un effort inédit et important pour notre collectivité, mais c'est un effort indispensable et salutaire.

Faire moins là où ce n'est pas nécessaire, c'est se donner les moyens d'agir avec d'autant plus de force là où nous sommes attendus et où notre action est nécessaire : l'emploi, la jeunesse et la transition écologique.

C'est précisément le sens de « l'accélérateur économique » que nous sommes fiers de porter pour aider nos entreprises à prendre la vague des grandes transitions à l'œuvre. Nous investirons 300 millions d'euros pour l'innovation d'ici 2028. Nous créerons, dès 2025, un Campus des métiers et des énergies renouvelables pour préparer les talents qui nous feront gagner la bataille de la transition énergétique.


Nous voulons faire souffler le vent du progrès et de l'optimisme sur nos territoires. Nous voulons soutenir de toutes nos forces les entreprises – quelle que soit leur taille – qui parlent de futur, de projets innovants, de transitions pour inventer les solutions durables de demain. Nous croyons fermement que des défis colossaux qui sont devant nous sortiront des opportunités de croissance, d'emploi et bien-être pour tous les habitants.

Nous défendons les forces vives qui se battent chaque jour pour faire avancer notre région et notre beau pays. Nous portons haut l'idée de cette France qui ne baisse pas les bras, qui innove et qui va de l'avant.

Nous vous souhaitons un joyeux Noël et une très belle année 2025.

02 28 20 61 10 - aimeretagir@paysdelaloire.fr

 **AimerAgirPDL**

 **Aimer et Agir pour les Pays de la Loire**

 **aimeragirpdl**

Groupe Union Centriste • 15 élus

Il est urgent de réformer une fiscalité locale à bout de souffle

Face au défi du redressement des finances publiques, la Région des Pays de la Loire est à la hauteur de l'enjeu, grâce à une gestion financière proactive et rigoureuse menée depuis plusieurs années.

Malgré les contraintes, nous continuons d'investir massivement autour de nos priorités que sont l'emploi, la jeunesse, l'environnement ou encore les transports.

Toutefois, ces efforts massifs ne doivent pas occulter un sujet crucial : la fiscalité de tutelle de l'État qui s'est instaurée vis-à-vis des collectivités territoriales.

L'autonomie fiscale des collectivités s'est érodée au fil du temps et les suppressions successives d'impôts locaux ont affaibli nos capacités à financer correctement nos projets comme nos services publics du quotidien.

Une refonte complète de la fiscalité locale est nécessaire afin de la rendre plus juste, plus claire et territorialisée. L'impôt local doit s'adresser à tous les contribuables résidant sur un même territoire, en fonction des revenus et des capacités de chacun.

C'est à cette condition que nous rétablirons un lien fort entre démocratie locale et fiscalité, permettant ainsi de rompre avec le fantasme de l'argent magique.

Union.Centriste@paysdelaloire.fr

 **@Union_Centriste**

02 28 20 64 69

Groupe L'Écologie ensemble · 12 élus

Brasser de l'air ou produire 100 % d'énergies renouvelables ?

Seulement 22 % de consommation électrique régionale issus des énergies renouvelables (ENR), contre 30 % nationalement : les Pays de la Loire sont en retard, encore plus en retard que la France.

Bien loin de l'objectif européen de 42,5 % d'ici 2030.


L'abandon du projet Écocombust à Cordemais, ou la suppression de plus de 1 000 emplois, dont 360 dans l'éolien offshore, mettent en lumière la passivité et les insuffisances de l'État et de la Région en matière de transition énergétique.

Ces pertes d'emplois interviennent dans un contexte où la montée en puissance des ENR est pourtant indispensable. Nous appelons à davantage de planification et de soutien des pouvoirs publics. La Région peut également agir sur le volet formation et faire face aux besoins de main-d'œuvre.

Notre groupe propose ainsi la création d'un campus dédié aux ENR, un campus réel et non virtuel, et le maintien de l'école de formation du gaz de Saint-Étienne-de-Montluc.

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

 <https://www.facebook.com/EcologieEnsembl>

 @EcologieEnsembl

Groupe Printemps des Pays de la Loire · 12 élus

Prix des transports scolaires et des billets TER toujours plus chers


+ 6 % pour les abonnements TER et les billets en 2023, + 41 % pour l'abonnement "transports scolaires" depuis 2022, + 4 % sur le prix des billets TER : des décisions injustes qui frappent indifféremment les familles sans prendre en compte leurs revenus.

Des décisions qui traduisent une fois encore la déconnexion d'une Région qui vous fait payer toujours plus cher ses services sans en améliorer la qualité, ni tenir ses engagements. Pour les usagers des TER, les exemples sont nombreux : manque de places, fermeture de guichets, de haltes, réservation payante des vélos à bord pendant l'été...

Quand d'autres régions font le choix de rendre les transports scolaires gratuits (Centre Val de Loire ou Occitanie), la Région refuse toujours par idéologie de proposer des tarifs selon les moyens des familles.

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

 <https://www.facebook.com/printempsPDL>

 @printempsPDL


Groupe Démocrates et progressistes · 5 élus


Chacun ses compétences

Du fait du contexte budgétaire serré, il faut revoir nos priorités & baisser les dépenses publiques qui ne font qu'augmenter. S'il faut tous faire des efforts, chaque collectivité doit se recentrer sur ses compétences obligatoires & évaluer ses dispositifs pour une action publique efficace. Dans notre Région, cessons les financements croisés, simplifions, optimisons nos fonctionnements administratifs !

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

 @Dem_Prog_PDL

 <https://www.facebook.com/DemProgPDL>

En application de la loi « Démocratie de proximité » du 27 février 2002, le magazine de la Région propose à chaque Groupe politique un espace rédactionnel proportionnel au nombre d'élus qui le constituent.

42

à la table de...



William Blondel

Mayennais pure souche, le chef du restaurant La Forge à Fontaine-Daniel (53) croque la vie et cuisine comme il dessine, avec fougue, talent et créativité. Ses plats colorés et parfumés, ainsi que son énergie communicative lui ont permis, depuis 2021, de se forger un nom et une réputation.

Ils viennent de loin, de plus en plus loin. Les clients de La Forge n'hésitent pas à traverser la Manche, avaler les kilomètres et sillonner la belle campagne mayennaise en suivant les tracteurs, pour venir vivre une expérience culinaire hors du temps. C'est à Fontaine-Daniel, berceau des fameuses Toiles de Mayenne, que William Daniel a choisi de s'installer. Au cœur de cet écrin de verdure, de bois et de belles pierres, l'enfant de Laval fait son nid, s'épanouit et grandit. Sa cuisine aussi.

Des pizzas de sable

Si la plupart des enfants s'amuse à édifier des châteaux de sable sur la plage, le petit William lui, y modelait des pizzas. « *C'était à Saint-Lunaire, où nous passions nos étés, confie le jeune chef, Je prenais des cailloux*

en guise d'olives. » Autant dire que sa passion pour la cuisine remonte à toujours. Très vite, il la transforme en projet, encouragé par ses proches, que cette vocation ne surprend guère. Le père de William cuisine lui-même beaucoup, en as de la revisite. Son interprétation de la traditionnelle langue de bœuf, avec des cornichons et du miel, est un exemple d'originalité maîtrisée, qui tatoue William à jamais.

Il intègre le lycée Robert Buron de Laval pour un Bac Pro Cuisine, et, en parallèle, « *fait les saisons* » au Manoir du Lys, en Normandie. Là, auprès du chef étoilé Franck Quinton, il croise David Gallienne, le désormais Top chef étoilé du Jardin des Plumes à Giverny, découvre la haute gastronomie et se plaît à « *viser les étoiles* ». Bac en poche, il intègre la brigade du Bistrot de Paris à Laval, en tant que second de cuisine. Il y rencontre son mentor et sa destinée.



« J'adore valoriser la Mayenne. Confiez-moi un micro et vous ne m'arrêtez plus ! »



Au pays des kiwis

« Aujourd'hui, il semble important de citer un mentor célèbre et étoilé en guise de carte de visite. Mon mentor n'est pas une star de la gastronomie connue du grand public, mais un chef respecté dans le milieu, que j'admire et auquel je serai toujours reconnaissant : Sylvain Fouilleul. » Le patron du Bistro de Paris, qui fut un temps chef au Plaza Athénée à Paris, sous la supervision du grand Alain Ducasse, *« apprend tout »* à William. Au bout de trois ans, le chef propose à son protégé de l'envoyer en Nouvelle-Zélande, dans un palace où il a lui-même travaillé. William, dont la famille n'est pas de celles qui voyagent, a 20 ans. Il est partant. À Auckland, il reste un an, le temps de s'imprégner de toutes les influences culinaires qui traversent la Nouvelle-Zélande, asiatiques et notamment indiennes. *« Le voyage change notre vision du monde »*, affirme William Blondel, riche également de plusieurs stages ensoleillés en Espagne. C'est dit : sa cuisine sera créative comme lui, épicée, mais surtout parfumée, comme ses voyages.

Jeune étoile de Mayenne

2018, retour en France. Durant un an et demi, il ajoute des touches à son piano. Dans une brasserie chic,

il est à la fois chef, manager, et gère les fournisseurs. Objectif : ouvrir son propre restaurant. Fin 2019, il apprend que le patron de La Forge cherche un repreneur. William tombe sous le charme des lieux. C'est décidé, c'est ici qu'il se lance ! L'ouverture est repoussée, confinement oblige, et c'est en juin 2021 que La Forge by William Blondel ouvre pour de bon et pour le meilleur. En salle, sa compagne Margaux Bignon accueille les clients, tandis qu'en cuisine William fait des étincelles. Un seul mot d'ordre : se faire plaisir et faire plaisir aux clients. Ceux-ci ne s'y trompent pas. En 2022, La Forge fait son entrée dans le guide Michelin. Contacté pour l'émission Top Chef, William attend le moment opportun. S'il participe, c'est pour gagner.

Ambassadeur tous azimuts

Actif sur les réseaux, le chef 2.0 est un homme d'images et de communication. On le croise sur divers événements. *« Je réponds toujours présent quand il s'agit de promouvoir notre région et défendre les produits de notre terroir »*, s'enflamme celui qui a représenté par deux fois déjà la Mayenne au Salon de l'Agriculture. *« J'adore découvrir de nouveaux petits producteurs et ne demande qu'à en découvrir davantage. Je les invite d'ailleurs à venir me voir. »*



Les chèvres de Monsieur Painchaud (53)

« Élever des chèvres, c'est toute ma vie ! » clamait Alexis Painchaud

en 2014, tandis qu'il reprenait la ferme de la Rouërie à Saint-Berthevin-la-Tannière, à 22 ans. Dix ans après avoir réalisé son rêve, l'éleveur peut être fier. À force de travail et d'investissements, sa chèvrerie, qui compte aujourd'hui 350 chèvres alpines nourries à l'herbe, tourne bien. 50 % de la production de lait en fromages est distribuée dans les épiceries et grandes et moyennes surfaces à 160 kilomètres à la ronde. En tomme, frais (nature, cendré, poivré...), affiné, sec voire très sec, il en a pour tous les goûts. Les fromages sont également en vente directe à la ferme, l'occasion pour les visiteurs d'apprécier ce petit paradis. Avec sa compagne Estelle Philippot, Alexis a à cœur d'y défendre un produit de qualité, accessible à tous et qui soutient une agriculture durable, respectueuse des animaux et de l'environnement.

+  La ferme Painchaud



La recette du chef en vidéo

Ballotine de volaille, farcie au chèvre mayennais et ses gnocchis maison



Parmi ses fournisseurs chouchous, Alexis Painchaud livre tous les jeudis à Fontaine-Daniel ses précieux fromages de chèvre (lire encadré). « Je suis fan de tout ce que fait Alexis. D'ailleurs, ses produits m'ont inspiré un dessert à base de fromage de chèvre, agrumes et chocolat blanc. »

Attentif au dressage comme au goût, le chef mayennais aime jouer avec les pousses aromatiques cultivées à Parigné-sur-Braye (53) par Anne Gélinau. Ces micro-végétaux ont le vent en poupe auprès des chefs les plus créatifs. Et créatif, William l'est assurément.

Artiste en chef

Avant d'être cuisinés et servis sur une assiette, ses plats sont imaginés et couchés sur le papier. « J'ai toujours dessiné », se souvient-il. Sur des carnets, mais aussi sur la peau, en témoignent ses mains, qu'il a, en partie, lui-même tatouées. « J'ai commencé jeune, m'entraînant d'abord sur des peaux de cochon. » Il a aussi tatoué ses proches. « J'aime l'art, le cinéma des années 70 à nos jours, la musique, du rock à l'opéra en passant par les bandes originales de films. » Tout est nourriture

pour le chef inspiré, qui sculpte des plats savoureux et colorés, aux harmonies détonantes. Ce qui lui apporte le plus de satisfaction ? Faire aimer du chèvre à ceux qui ne l'aiment pas, comme des ris de veau à ceux qui ne pouvaient en manger. Avec lui, le légume se fait dessert et désir. Fan absolu de Cédric Grolet et de ses pâtisseries, il s'est amusé avec la tomate, qu'il a proposée en trompe-l'œil, avec une crème parfumée au basilic, poivre de Timut, tomates ananas à la vanille de Madagascar... Les petits pois, un de ses desserts signatures, revient régulièrement à la carte, pour le plus grand bonheur des becs sucrés, dont il fait lui-même partie. Namelaka chocolat ivoire, petits pois glacés, sirop de cosses parfumé, glace lactée Wasabi... Ou comment interpréter la délicate crème japonaise, à la mayennaise.

+  [william_blonde_](#)



Dynamiques et engagés, ils brillent par leur créativité et leur audace, et font rayonner la région par leurs actions inspirantes. Cinq personnalités et autant d'exemples... à suivre !



© France Konjac

© Estelle Portegie

agro-alimentaire

Docteure Konjac

Nhung Nguyen-Deroche a le goût du "produit en France" ! Docteure en biologie végétale, elle est à l'initiative de la filière française du konjac, jusqu'à présent 100 % importé d'Asie. Après six ans de R&D*, la scientifique a sélectionné une variété de konjac hybride parfaitement adaptée à notre climat. Après avoir créé sa société Plant Innovation R&D en 2020, elle installe, en 2021, une ferme à Saint-Jean-de-Linières (49). En 2022, elle valide un processus de production de pâtes de konjac dans son atelier de Bécon-Les-Granits (49). Aujourd'hui, France Konjac produit localement, en bio et en conventionnel, et ambitionne de développer son réseau de distribution. Le konjac, superaliment aux multiples vertus, n'a pas fini de révéler tout son potentiel.

+  Nhung Nguyen-Deroche

* Recherche et Développement



nautisme

Skipper en chef

Laura Le Goff est la DG du VG, autrement dit la Directrice générale du Vendée Globe. Depuis 2016, la Vendéenne, élue "Dirigeante sportive de l'année" par le jury des Trophées Sport Management 2024 n'a de cesse de renforcer la notoriété et l'attractivité de "l'Everest des mers", dont la 10^e édition vient de débiter, réussissant à mobiliser et fidéliser les partenaires et les sponsors, innovant dans les domaines de la communication, de la sécurité, et de la responsabilité sociale et environnementale. Passionnée par la voile, l'innovation et le management, elle n'envisage pas son Vendée Globe comme une épreuve en solitaire, bien au contraire. À la tête d'un équipage d'une centaine de personnes, elle entend préserver les valeurs de cette aventure humaine extrême, où chaque participant est un vainqueur, un héros que l'on encourage et applaudit, du premier au dernier.

+  Laura LE GOFF +  Vendée Globe

* Sur les quarante skippers engagés dans le Vendée Globe 2024, dont le départ a été donné le 10 novembre aux Sables d'Olonne, neuf sont ligériens.

Résilience

Louis Lefèvre est un battant ! À peine 20 ans et déjà deux livres publiés. Dans *Un Mental hospitalier*, auto-édité à 17 ans, le Manceau raconte sa lutte contre un cancer du rein à 4 ans, et sa reconstruction jusqu'à l'adolescence. Ce témoignage, fruit d'un travail introspectif, aussi difficile que libérateur, s'est écoulé à 18 500 exemplaires. Dans *Force et Courage*, paru fin 2023, le jeune auteur sarthois met sa plume sensible au service de six personnes qui témoignent chacune d'une épreuve douloureuse. Les bénéfices de ce livre (vendu à plus de 6 000 exemplaires) seront reversés à des associations. Auteur, éditeur, conférencier, journaliste pour *Vitav.fr*, bénévole à la Ligue contre le cancer et ambassadeur officiel de la Sarthe, l'étudiant en comptabilité prépare son troisième ouvrage.

+  [Louis Lefèvre](#)



© Louis Lefèvre

édition



© Agence Brunet-Montié

design



© Sophie Brandstrom

industrie

French énergie

Erwan Coatanéa ne fait rien sans passion. Homme d'engagement et d'action, celui qui a repris Sodistra en 2013 avec Anne Herbert, est un fervent défenseur des savoir-faire industriels français, ambassadeur convaincu et convaincant de la French Fab. L'entreprise, basée à Château-Gontier (53), conçoit et fabrique des centrales de traitement d'air et des gaines de ventilation qui sont vendues dans le monde entier. C'est Sodistra qui fabrique le petit coq bleu emblème de la French Fab, mais aussi la flamme remise à chaque médaillé d'or français aux JO. Depuis le printemps dernier, il est le nouveau président de l'association Opus Sonore, organisatrice du V and B Fest', dont il fut ambassadeur, bénévole, partenaire et même DJ.

+  [Erwan Coatanéa](#)

Enjeu olympique

Aurélien Meyer est... le père de Zeus ! Le fondateur de l'Atelier blam, ancien étudiant de l'école supérieure des beaux-arts de Nantes métropole, se souviendra longtemps de ce 26 juillet 2024. À 22h09, le temps se fige tandis que le cheval Zeus s'élanche sur la Seine. Derrière, sur un bateau, Aurélien veille sur sa création. Pour les équipes de l'agence, qui ont travaillé dessus pendant vingt mois, comme pour un milliard de téléspectateurs, cette chevauchée de six kilomètres et douze minutes est aussi fantastique qu'historique. Zeus n'a pas été le seul défi colossal à relever. Blam a réalisé la vasque olympique, formidable démonstration du savoir-faire français. L'agence nantaise, reconnue pour sa capacité à mettre en œuvre des rêves de design, n'a pas fini d'enchanter nos espaces et nos vies.

+  [Aurélien Meyer](#)  [atelier_blam](#)

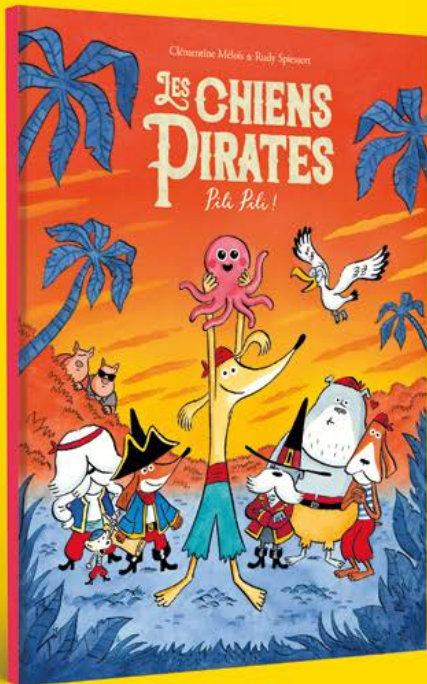
48

à lire

« Notre moteur : le partage ! »



© Agence Brunet-Monié



Depuis 1986, L'Odyssée invite au voyage à Vallet (44). La librairie indépendante généraliste, adulte et jeunesse, est LE commerce culturel local de référence, où tous les lecteurs sont accueillis dans un esprit d'ouverture généreux et sincère. Depuis mai, Amandine, Audrey et Marie ont emménagé sur la place centrale. Au programme, toute l'année : des rencontres et des ateliers. Un vrai cœur qui bat.

COUP DE CŒUR RÉGIONAL

LES CHIENS PIRATES - PILI PILI !

Rudy Spiessert et Clémentine Mélois *Album jeunesse* · L'École des Loisirs

Hey oh ! Les chiens pirates sont de retour avec une mission de la plus haute importance : ramener le plus mignon, le plus tentaculaire, le plus croquinou des bébés poulpes auprès de sa maman. Pour ça, ils vont compter sur l'aide (toute relative) du Capitaine Iglo et d'un albatros myope, et vont braver un village vacances de cochons, ainsi que le terrible triangle des Bermudes. Des héros canailles nés de l'imagination de deux auteurs nantais, que les enfants adorent, des illustrations pleines de détails succulents, des références vraiment drôles : un 5^e album à lire et à relire !

Les libraires de L'Odysée proposent
une sélection de livres à lire, à dévorer.



ROI SORCIER

Martha Wells

Fantasy pour adultes · L'Atalante

Qui et pourquoi ? Ce sont les deux questions que se posent Kai, prince-démon incarné dans un corps humain, et Ziede, son amie sorcière, après s'être réveillés dans un tombeau creusé au beau milieu de l'océan sans aucun souvenir de leur enlèvement, et surtout sans trouver la trace de Tahren, l'épouse de Ziede. À travers leurs recherches menées à grands coups de sortilèges, d'invocations et d'absorption d'âmes, nous remontons le temps et l'Histoire. Une fantasy d'exception aux héros atypiques et puissants, dans un très bel livre-objet.

LE TRÉSOR DES TERRES DE RUINES

Derek Laufman

BD jeunesse ·

Aventuriers d'ailleurs

La légende dit qu'il existe une relique maudite donnant un pouvoir infini à qui la détient. Rex et Po rêvent de trouver ce trésor mais, malheureusement, c'est entre les mains du terrible Fargus qu'il atterrit. Une grande aventure attend Rex, Po, et leurs nouveaux compagnons de route : Jimmy, Kayle et Lilah.

Des héros courageux (mais pas trop), vaillants (pas toujours), honnêtes (mouais...), mais toujours unis ! Une formidable BD d'heroic fantasy.

PETER PAN DE KENSINGTON

José-Luis Munuera

BD adulte · Dargaud

Londres, jardins de Kensington. La petite Maimie s'est perdue dans cet immense parc dont les grilles sont fermées. La nuit, on y croise des fées, des arbres qui parlent, une reine minuscule, des ombres menaçantes, et un jeune garçon qui refuse de grandir. C'est dans Le Petit Oiseau blanc qu'apparaît pour la première fois Peter Pan. José-Luis Munuera s'empare avec brio de ce texte de Matthew Barrie, paru avant son célèbre Peter Pan et Wendy. C'est à la fois beau, sombre et poétique, le dessin et les couleurs sont magnifiques, c'est une belle réussite !

LA DANSE DES OUBLIÉS

Johanna Krawczyk

Littérature adulte ·

Héloïse d'Ormesson

Dans un petit village de montagne, le corps d'une jeune fille de 13 ans est retrouvé. C'est forcément un drame pour

le village mais surtout pour sa grande sœur, Luce. Face à l'inaction de la police, Luce décide de mener l'enquête et s'allie à « M le maudit », un homme persécuté par tous qui vit à l'écart du village. L'autrice nous offre un huis clos où les apparences sont trompeuses et le passé ressurgit. Un texte court qui se lit comme un conte ! Il plaira assurément aux amateurs de Blizzard de Marie Vingtras.

LE RÊVE DU JAGUAR

Miguel Bonnefoy

Littérature adulte ·

Rivages éditions

C'est l'histoire d'Antonio, abandonné au troisième jour de sa vie sur les marches d'une église au Venezuela. Recueilli par une mendicante, ils vont vivre de petits larcins. Il va travailler ensuite dans un port, puis dans un bordel, avant même ses 13 ans. Mais comment cet homme, qui a eu un début si difficile et hors des sentiers battus, va devenir l'un des plus grands chirurgiens du pays ? En 300 pages, Miguel Bonnefoy nous entraîne dans le récit de la vie d'Antonio, mais aussi d'Ana Maria, sa femme, et de leur fille Venezuela. C'est romanesque, généreux, riche et sensible.



50

carte blanche

Sylvain Tesson est un écrivain explorateur, amoureux de géographie et de géopolitique. Il est l'homme de tous les voyages, lesquels sont à l'origine de ses livres. *L'axe du loup* (2004), *Dans les forêts de Sibérie* (2011, prix Médicis), *La panthère des neiges* (2019, prix Renaudot)... L'auteur a aussi publié *Un été avec Homère* dans lequel il donne des clés pour lire ou relire *L'odyssée d'Ulysse*. Il était récemment aux Sables-d'Olonne pour célébrer la statue d'Ulysse érigée dans la baie.



Sylvain Tesson

« **H**omère est un auteur que je porte en moi. Il y a quelques années, j'avais fait escale dans l'archipel des Cyclades pour écrire *Un été avec Homère*, et ce voyage ne m'a jamais quitté. Mes compagnons de route sont Ulysse, le héros de l'Odyssée pris dans la houle du dieu Poséïdon après la guerre de Troie, et Homère, le plus célèbre des poètes grecs. L'aventure maritime des Sables-d'Olonne, sur le thème de "la mer, ultime conquête", et cette statue d'Ulysse érigée dans la baie me renvoient à l'Illiade et l'Odyssée, mère de toutes les histoires. J'ai vu dans cette statue sablaise une cathédrale engloutie comme disait Debussy et les héros anadyomènes [sortis des eaux, en grec]. J'ai aimé le choix du sculpteur d'imaginer son œuvre en fonction de la marée. L'estran devient alors un jardin statuaire. Le mouvant lutte contre le fixe depuis la mise en ordre des cycles du monde. La mer est notre ultime conquête. »

51

#paysdelaloire



© destinationcoco

Instagram



Bravo à
@destinationcoco
pour ce lever de soleil
sur la campagne
de **Domfront-en-
Champagne (72)**



© comrs_angers

Angers (49)
@comrs_angers



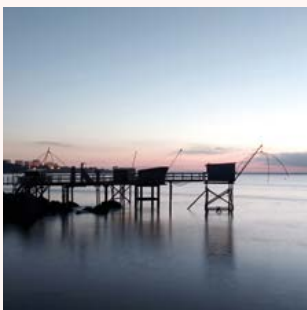
© coco_de_la_baco

Bocage mayennais (53)
@coco_de_la_baco



© regardparmonobjectif

Forêt À Aizenay (85)
@regardparmonobjectif



© gwenael_lebigot

Plage de Trébézy (44)
@gwenael_lebigot

**Vous aussi,
partagez avec
le hashtag
#paysdelaloire
votre lieu préféré
en Pays de la Loire.**

Vos plus belles photos
seront publiées dans
votre magazine !





RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE

PAYS DE LA LOIRE LA RÉGION DU VENDÉE GLOBE

paysdelaloire.fr      

© Ricardo Pinto / Malizia